

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

## SKU: PEP99TC

**Electric pizza oven - 9x 35cm (wide) - with touch screen**



DE | DEUTSCH  
EN | ENGLISH  
NL | NEDERLANDS  
ES | ESPAÑOL  
FR | FRANÇAIS  
IT | ITALIANO

# EN ENGLISH

Product Manual: Electric Pizza Oven 9x 35cm Wide with Touch Screen (PEP99TC)

## 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Electric Pizza Oven PEP99TC. This state-of-the-art appliance is designed for both commercial and home use, providing exceptional performance, versatility, and ease of use for baking delicious pizzas.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the oven is connected to a suitable power supply. Use a dedicated circuit to avoid overload.
- **Child Safety:** Keep the appliance out of reach of children unless supervised.
- **Hot Surfaces:** The oven surfaces can become very hot during operation. Use appropriate gloves and avoid direct contact with hot components.
- **Ventilation:** Ensure adequate ventilation around the oven to prevent overheating.
- **Heat Resistance:** Always use heat-resistant materials for baking trays and utensils inside the oven.
- **Cleaning:** Ensure the oven is turned off and cooled down before cleaning.
- **Electrical Inspection:** Do not operate if the power cord is damaged. Regularly inspect the appliance for any signs of damage or malfunction.
- **Intended Use:** This oven is designed specifically for baking pizzas. Do not use for unintended purposes to avoid risks.

## 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** PEP99TC
- **Capacity:** 9 pizzas, up to 35cm wide
- **Dimensions:** 1200mm (W) x 900mm (D) x 850mm (H)
- **Power:** 3000W
- **Voltage:** 230V
- **Temperature Range:** 0-400°C
- **Control Type:** Touch Screen
- **Weight:** 100kg
- **Material:** Stainless steel housing

## 4. Setup and Installation

1. Unpack the oven carefully and remove all packaging materials.
2. Place the oven on a stable, level surface with sufficient space around it for ventilation.
3. Ensure that the appliance is positioned near a power outlet that meets the voltage specifications.
4. Use a dedicated circuit to prevent electrical overload.
5. Connect the power cord to the outlet and ensure it is securely plugged in.
6. Follow any local regulations regarding the installation of commercial kitchen equipment.
7. Before operating for the first time, allow the oven to preheat for 30 minutes with no load to burn off any manufacturer residues.

## 5. Operation

1. Turn on the oven using the power switch located on the main control panel.
2. Set the desired temperature using the touch screen controls.
3. Preheat the oven until it reaches the set temperature.
4. Place pizzas onto the baking trays and insert them into the oven.
5. Monitor the cooking time using the timer function on the touch screen.
6. Once done, carefully remove the pizzas using heat-resistant gloves.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, allow the oven to cool down before cleaning.
- Wipe down the exterior with a damp cloth and mild detergent.
- Clean the interior with non-abrasive cleaners suitable for stainless steel.
- Regularly check and clean the heating elements to ensure optimal performance.
- Schedule professional maintenance checks annually to keep the oven in excellent condition.

## 7. Troubleshooting

- **Oven does not power on:** Check the power supply and ensure the power cord is securely connected.
- **Uneven cooking:** Ensure the oven is level and not overloaded with pizzas. Turn or rotate trays if necessary.
- **Error messages on display:** Refer to the user interface guide for specific error codes and their resolutions.

## 8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of the oven according to local electronic waste regulations. Do not dispose of electrical appliances with regular household waste. Remove any batteries or electrical components safely.

## 9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer service team:

- **Email:** [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- **Phone:** 0800 7000 220
- **Address:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Electric Pizza Oven PEP99TC. Enjoy your cooking!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für den elektrischen Pizzaofen PEP99TC

### Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des elektrischen Pizzaofens PEP99TC. Dieses Gerät ist ideal für die Zubereitung von köstlichen Pizzen in Restaurants, Pizzerien oder zu Hause. Der Ofen ist mit einem Touchscreen zur einfachen Bedienung ausgestattet.

### Sicherheitsinformationen

#### 1. Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur für die Zubereitung von Speisen gedacht.
- Verwenden Sie den Ofen nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Stellen Sie sicher, dass der Ofen auf einer stabilen, wärmebeständigen Oberfläche steht.

#### 2. Elektrische Sicherheit

- Schließen Sie den Ofen nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Das Gerät muss ordnungsgemäß geerdet sein.
- Berühren Sie den Stecker und das Kabel nicht mit nassen Händen.

#### 3. Brand- und Hitzesicherheit

- Halten Sie brennbare Materialien vom Gerät fern.
- Berühren Sie die Ofenoberfläche während des Betriebs nicht. Sie kann sehr heiß werden.

#### 4. Aufsicht

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Halten Sie Kinder fern, wenn das Gerät in Gebrauch ist.

### Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: PEP99TC
- Abmessungen: 9 x 35 cm
- Spannungsversorgung: 230V
- Leistung: 2,8 kW
- Temperaturbereich: 50°C bis 350°C
- Größe der Backkammer: 52 x 38 cm

### Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Gerät.
2. Stellen Sie den Ofen auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
3. Schließen Sie den Ofen an eine Steckdose an, die den elektrischen Anforderungen entspricht.
4. Stellen Sie sicher, dass der Ofen ausreichend Platz um sich hat, damit die Luft zirkulieren kann.
5. Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung, ob alle Teile korrekt montiert sind.

### Bedienung

1. Schalten Sie den Ofen über den Hauptschalter ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Temperatur über das Touchscreen-Display.
3. Warten Sie, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat, bevor Sie die Pizza hineingeben.
4. Verwenden Sie die Zeitschaltuhr, um die Backzeit zu regulieren.

### Reinigung und Wartung

- Trennen Sie den Ofen vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Lassen Sie den Ofen abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel, um die Innen- und Außenseite zu reinigen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Heizspiralen auf Anzeichen von Abnutzung.

### Fehlerbehebung

- Problem: Ofen heizt nicht.  
Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Ofen eingeschaltet ist.
- Problem: Touchscreen reagiert nicht.  
Lösung: Schalten Sie den Ofen aus und wieder ein.
- Problem: Ungleichmäßige Erwärmung.  
Lösung: Stellen Sie sicher, dass die Pizza gleichmäßig im Ofen plaziert ist.

### Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Werfen Sie den Ofen nicht in den Hausmüll.

### Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Product Manual for Electric Pizza Oven 9x 35cm Wide with Touch Screen PEP99TC

### 1. Algemene Informatie

De Electric Pizza Oven PEP99TC is ontworpen voor het bereiden van heerlijke pizza's met een optimale warmteverdeling en gebruiksgemak. Dit apparaat is ideaal voor zowel professioneel gebruik als voor thuisgebruik.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet als de voedingskabel of de stekker beschadigd is. Neem contact op met de klantenservice voor vervanging.
- Zorg ervoor dat u het apparaat niet aanraakt tijdens het gebruik, aangezien het sterk kan opwarmen. Gebruik hittebestendige handschoenen.
- Plaats geen brandbare materialen in de buurt van de oven.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het veilig gebruiken van het apparaat.

### 3. Productoverzicht en specificaties

- Model: PEP99TC
- Capaciteit: 9 pizza's van 35 cm
- Vermogen: 3500 W
- Temperatuurbereik: 50°C - 400°C
- Timer: Tot 60 minuten
- Afmetingen: 115 x 80 x 45 cm
- Gewichtsvermogen: 100 kg
- Materiaal: RVS behuizing en keramische bakplaat
- Aansluiting: 230V

### 4. Installatie en Setup

- Plaats de pizzaoven op een vlakke, stevige ondergrond in een goed geventileerde ruimte.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de oven is voor luchtcirculatie.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact dat overeenkomt met het vermelde voltage.
- Controleer voor de eerste gebruik of alle onderdelen aanwezig zijn en of er geen zichtbare schade is aan de oven.
- Volg de instructies op het touchscreen om de oven in te stellen voor eerste gebruik.

### 5. Bediening

- Zet de oven aan door de aan/uit-knop op het touchscreen te activeren.
- Stel de gewenste temperatuur en tijd in met behulp van het touchscreen.
- Plaats de pizza op de keramische bakplaat en sluit de deur.
- Zodra de oven de juiste temperatuur heeft bereikt, begint de timer te lopen.
- Wanneer de timer afgaat, opent u de deur voorzichtig en verwijdert u de pizza met een spatula of pincet.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Koppel het apparaat altijd los van de stroom voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel om de buitenkant van de oven schoon te maken.
- Maak de keramische bakplaat schoon met een zachte spons en water. Vermijd schurende middelen.
- Controleer regelmatig de ventilatieopeningen op ophoping van vuil of vet en reinig deze indien nodig.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats wanneer het niet in gebruik is.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: De oven gaat niet aan.  
Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en of de stroomvoorziening werkt.
- Probleem: Oven verwarmt niet goed.  
Oplossing: Controleer of de temperatuurcorrect is ingesteld.
- Probleem: De timer functioneert niet.  
Oplossing: Reset het apparaat en stel de tijd opnieuw in.

### 8. Afvalverwerking

- Discard het apparaat in overeenstemming met lokale regelgeving voor elektronicavuulnis. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor aanwijzingen over recycling en verwijdering.

### 9. Contact

Voor vragen of technische ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual de Producto - Horno de Pizza Eléctrico 9x35cm con Pantalla Táctil PEP99TC

---

## 1. Información General

El Horno de Pizza Eléctrico PEP99TC es una herramienta innovadora diseñada para la preparación de pizzas. Su capacidad para cocinar hasta 9 pizzas de 35 cm de diámetro simultáneamente lo convierte en una opción ideal para restaurantes, pizzerías o cualquier amante de las pizzas que desee disfrutar de una cocina profesional en casa.

---

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este horno está destinado únicamente para cocinar pizzas. No debe usarse para otros propósitos no designados.
- **Conexión Eléctrica:** Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincida con las especificaciones del horno antes de conectarlo. La sobrecarga eléctrica puede causar incendios.
- **Evitar el Agua:** No coloque agua en la base del horno ni use en ambientes húmedos. El contacto con agua puede provocar cortocircuitos.
- **Superficie Segura:** Coloque el horno sobre una superficie resistente al calor y estable, alejada de materiales inflamables.
- **Uso de Guantes de Cocina:** Siempre use guantes de cocina al manipular el horno o las bandejas calientes para evitar quemaduras.

---

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** PEP99TC
- **Capacidad:** Hasta 9 pizzas de 35 cm
- **Potencia:** 3000W
- **Voltaje:** 230V
- **Dimensiones:** 90x40x40 cm
- **Peso:** 40 kg
- **Temperatura Máxima:** 350°C
- **Material:** Acero inoxidable
- **Pantalla:** Pantalla táctil para fácil control

---

## 4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire el horno de la caja y elimine cualquier material de embalaje.
2. **Ubicación:** Coloque el horno en un área bien ventilada, lejos de paredes y materiales inflamables.
3. **Conexión Eléctrica:**
  - Asegúrese de que la toma de corriente sea adecuada y esté correctamente instalada.
  - Conecte el enchufe y verifique que la luz indicadora se encienda.
4. **Encendido:** Presione el botón de encendido en la pantalla táctil.

---

## 5. Funcionamiento

- **Seleccionar la Temperatura:** Use la pantalla táctil para seleccionar la temperatura deseada entre 50°C y 350°C.
- **Tiempo de Cocción:** Ajuste el temporizador según el tipo de pizza y preferencia.
- **Cocción:** Introduzca las pizzas en las bandejas y cierre la puerta del horno.
- **Finalización:** Al final del tiempo de cocción, el horno sonará para indicar que las pizzas están listas.

---

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- **Desconexión:** Desconecte el horno y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- **Superficies Exteriores:** Limpie con un paño húmedo y jabón suave. No use productos abrasivos.
- **Interior:** Después de cada uso, elimine cualquier residuo de comida. Puede limpiar las bandejas con agua jabonosa.
- **Revisión Regular:** Inspeccione el cable eléctrico y otros componentes periódicamente para garantizar un funcionamiento seguro.

---

## 7. Solución de Problemas

- El horno no enciende: Verifique la conexión eléctrica y la toma de corriente.
- No calienta adecuadamente: Asegúrese de que la temperatura esté ajustada correctamente.
- Fuga de humo: Asegúrese de que no haya residuos de comida en el interior. Limpie si es necesario.

---

## 8. Desecho

Al finalizar la vida útil del horno, asegúrese de deshacerse del dispositivo de manera ambientalmente responsable. No lo deseche en la basura doméstica. Infórmese sobre los puntos de recogida para electrodomésticos en su área.

---

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, comuníquese con nosotros:

- Correo Electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

---

Este manual de producto está diseñado para garantizar el uso seguro y efectivo del Horno de Pizza Eléctrico PEP99TC. Para cualquier pregunta, no dude en contactarnos.

# FR FRANÇAIS

## MANUEL DU PRODUIT : FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE 9X 35CM AVEC ÉCRAN TACTILE (PEP99TC)

### 1. Informations Générales

Ce four à pizza électrique est conçu pour cuire efficacement jusqu'à neuf pizzas d'un diamètre de 35 cm. Doté d'un écran tactile, il permet une utilisation simple et intuitive. Ce produit est idéal pour les restaurants, pizzerias et pour un usage domestique.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation conforme : Ne pas utiliser le four à des fins autres que celles prévues.
- Surveillance : Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Enfants : Garder hors de portée des enfants.
- Surface : Placer sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- Chauffage : Les surfaces peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Utiliser des gants de protection lors de la manipulation.
- Électricité : Vérifier que la tension électrique correspond à celle indiquée sur l'appareil. Ne pas utiliser de rallonges non conformes.
- Maintenance : Débrancher l'appareil avant tout nettoyage ou maintenance.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : PEP99TC
- Capacité : 9 pizzas de 35 cm
- Dimensions : 900 mm x 575 mm x 450 mm
- Poids : 54 kg
- Puissance : 3200 W
- Voltage : 400 V
- Matériau : Acier inoxydable
- Type d'alimentation : Électrique
- Contrôle de température : 50-400 °C
- Écran : Écran tactile numérique

### 4. Installation et Configuration

- Étape 1 : Déballez l'appareil et retirez tous les accessoires.
- Étape 2 : Placez l'appareil sur une surface stable et résistante au poids.
- Étape 3 : Assurez-vous que les points d'aération ne sont pas bloqués.
- Étape 4 : Branchez l'appareil dans une prise électrique appropriée.
- Étape 5 : Vérifiez les connexions électriques avant de mettre en marche.
- Étape 6 : Suivez les instructions de raccordement au réseau électrique selon le manuel technique.

### 5. Fonctionnement

- Allumez l'appareil à l'aide de l'écran tactile.
- Sélectionnez la température souhaitée à l'aide des commandes.
- Préchauffez le four pendant 10-15 minutes.
- Placez les pizzas sur la plaque de cuisson et fermez la porte.
- Suivez les recommandations de temps de cuisson pour les pizzas.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyez l'intérieur avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Nettoyez la surface extérieure avec un produit adapté à l'acier inoxydable.
- Vérifiez régulièrement l'état des éléments chauffants et des joints.

### 7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas.  
Solution : Vérifiez la prise et le câble d'alimentation.
- Problème : Température inappropriée.  
Solution : Vérifiez le paramétrage de la température et assurez-vous que l'appareil a suffisamment préchauffé.
- Problème : Fuites de chaleur.  
Solution : Assurez-vous que la porte est correctement fermée.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers.
- Suivez les règlements locaux concernant l'élimination des appareils électriques.
- Consultez votre commune pour savoir comment disposer des appareils électriques en toute sécurité.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance sur le produit, veuillez contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne



# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Forno Elettrico per Pizza 9x35cm con Touch Screen PEP99TC

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Forno Elettrico per Pizza PEP99TC, progettato per la cottura di pizze fino a 35 cm di diametro. Questo forno è dotato di un'interfaccia touch screen per un'agevole programmazione e utilizzo. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire sicurezza e prestazioni ottimali.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Utilizzare il forno solo per lo scopo previsto. Non utilizzare il prodotto con cavi danneggiati.
- Elettricità: Assicurarsi che il forno sia collegato a una presa di corrente conforme agli standard CE.
- Surriscaldamento: Non coprire le aperture di ventilazione durante l'uso. Il forno può raggiungere temperature elevate; maneggiare con cautela.
- Bambini: Tenere il forno lontano dalla portata dei bambini. Non lasciare che giochino con il dispositivo.
- Pulizia: Scollegare il forno dall'alimentazione elettrica prima di pulirlo. Non immergere in acqua.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: PEP99TC
- Tipo: Forno Elettrico
- Capacità: 9 pizze di 35 cm
- Potenza: 3000W
- Dimensioni: 1200 x 600 x 500 mm
- Temperatura massima: 400°C

## 4. Installazione e Setup

- Posizionamento: Installare il forno su una superficie piana e stabile. Lasciare almeno 20 cm di spazio libero attorno al forno.
- Collegamento: Inserire la spina nella presa di alimentazione. Assicurarsi che il voltaggio corrisponda a quello indicato sul forno.
- Accensione: Premere il tasto di accensione e impostare la temperatura desiderata tramite l'interfaccia touch.

## 5. Operazione

- Selezionare il tempo e la temperatura con il touch screen.
- Posizionare la pizza sul ripiano interno del forno. Chiudere lo sportello.
- Monitorare la cottura tramite l'interfaccia. Il forno si spegnerà automaticamente al termine del tempo impostato.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Attendere che il forno si raffreddi completamente prima di pulirlo.
- Pulire l'interno con un panno umido. Utilizzare detergenti non abrasivi.
- Rimuovere le briciole e i residui di cibo dal fondo dopo ogni utilizzo.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Il forno non si accende: Controllare la presa di corrente e il cavo di alimentazione.
- Cottura non uniforme: Verificare la posizione delle pizze e la temperatura impostata.
- Fumi o odori strani: Assicurarsi che non ci siano residui di cibo bruciati all'interno del forno.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire il forno con i rifiuti domestici. Seguire le normative locali per il riciclaggio degli apparecchi elettrici.

## 9. Contatti

Per assistenza e informazioni:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania